

Manejo de productos químicos

Nelly Díaz Prieto Ingeniero en Alimentos Austral Chemicals Chile S.A.



MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS





EN LA RECEPCIÓN:

- Exigir envases originales y en buenas condiciones
- •Todos los envases deben tener etiquetas correspondientes con:
 - ✓ Identificación de producto
 - ✓ Recomendaciones de uso
 - ✓ Identificación de la empresa.
 - ✓ Numero de lote
 - ✓ Fecha de elaboración o envasado
- Exigir fichas de seguridad del producto y hoja técnica
 Hoja o ficha de seguridad : Entrega información de la peligrosidad del producto y medidas de Control por ejemplo en caso de derrame.

ï



EN EL ALMACENAMIENTO:

- Almacenamiento exclusivo y señalizado (Ficha de identificación)
- Piso adecuado: sólido, lavable y no poroso
- Rotulación adecuada en los productos
- Buena ventilación.
- Los envases deberán ser mantenidos en buenas condiciones y debidamente tapados.

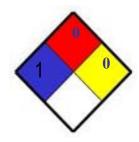


Identificación de producto



ATOGRAND-200 **Desengrasante**





USO : Eliminación de grasas quemadas de hornos, parrillas, campanas

DILUCIÓN: Puro a 1:10

(1 litro de **Atogrand-200** para 10 litros de agua)

MODO DE EMPLEO







PRIMEROS AUXILIOS

Ingestión: No provocar vómitos Contacto con la piel: Lavar con agua y jabón Contacto con los ojos: Lavar con abundante

agua

Teléfono de EMERGENCIA CITUC:(02) 2473600

MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS





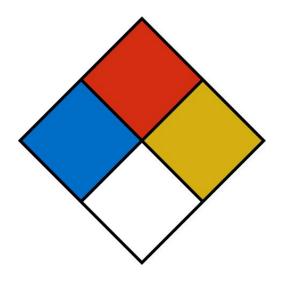
PASOS:

- Seguir instrucciones de la etiqueta.
- Etiquetar al transferir a envases pequeños.
- Jamás usar recipientes de alimentos.
- Lavarse manos después de usar productos químicos.
- Usar elementos de seguridad cuando sea necesario.

CLASIFICACIÓN DEL PELIGRO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN NCH 1411 (SEGURIDAD)







ROJO : Riesgo de inflamabilidad

AZUL : Riesgo de salud

AMARILLO : Riesgo de reactividad

BLANCO : Información especial

Los rangos de cada uno de los riesgos van desde 0 a 4. Mayor mas riesgo

Servicio post venta



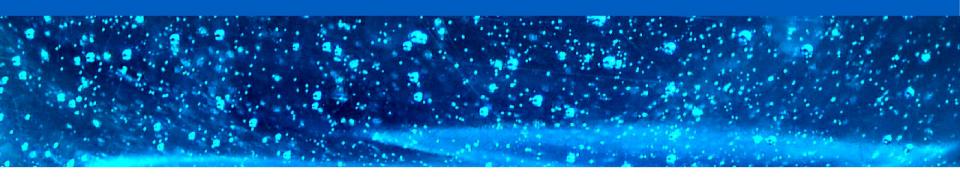
Apoyo Técnico:

- Definir los productos de acuerdo a superficies
- Diluciones adecuadas
- Definir programas de Higiene que incluye
 - ✓ Uso implementos necesarios
 - ✓ Diluciones adecuadas
 - ✓ Formas de aplicación✓ Área donde se utilizara
- Señaletica con programas de aseo

Capacitación

- Manejo de productos químicosManipulación de alimentos





HASTA LA PROXIMA..

Nelly Díaz Prieto Ingeniero en Alimentos Austral Chemicals Chile S.A.

